



www.facebook.com/lifestylekom



นัดพบกับเคิร์ทสลະมุน @ Pattaraporn

"ขอคาปู ร้อนค่ะ" คำแรกที่โผล่หน้าเข้าไปที่ร้านเบเกอรี่เล็กๆ บนชั้น 2 ของห้างสรรพสินค้าใหญ่อย่าง **ซีคอนสแควร์** สาขา **ศรีนครินทร์** ไปเจอกันที่นี่ดี ผิดจะซื้อป๊อปปี้ ชะมะ ชิมที่นี่มีให้เลือกมากมาย น้ำาเป็นน้ำร้อนก่อนตอนสมัยเรียนล่ะก็ ไม่ต้องไปไหนไกลบ้านใกล้ๆ เพราะมีโรงเรียนกวตติยาภิมาเปิดสาขาย่อยที่นี่เยอะ วันหยุดเลยจะเห็นเด็กวัยรุ่นไปโรงเรียนกันเยอะ

นอกจากนี้ยังมีมุมคลองถม
ข้าวของที่ขายก็ไม่ต่างกันเท่าไร เว้น
แต่ราคาสินค้าที่อ้อพั้นห่าง เดินไปเดิน
มาก็คู่ปะตดตากับตักเค็ก ที่ตั้งเด่นโชว์อยู่



จึงเลือกสรรวัตถุดิบที่ ขั้นตอนการทำต้อง สะอาด และที่สำคัญเป็นผลิตภัณฑ์ **Low fat** ทั้งหมด ตั้งแต่ครีมจนถึงเนย ที่ใช้พวก ไวน์ดำ ไม่มีคอเลสเตอรอล เล็ก ของเราจะไม่หวานมาก จะออก นุ่มๆ เบาๆ

ตัวเค้กที่ขึ้นชื่อของร้านก็ คือ **Banana choc** ซึ่งเป็นเค้ก ช็อกโกแลตสอดไส้กล้วยหอมสด เคลือบวิปิ้งครีมแบบ ไวน์ดำ ตกแต่งหน้า เค้กเป็นลายดอกไม้เล็กๆ ดูหวานๆ หน้าตาน่ากินเป็น ที่สุด เลยจัดมาลองนะ 1 ชิ้น อิมมม...ขนาดไม่ชอบกล้วยหอม เย็นๆ ยังหมดชิ้นแบบเพลินๆ



ตั้งแต่คัดเลือกเมืงมะม่วง
หิมพานต์ที่ต้องเป็นไซส์ใหญ่
สั่งซื้อจากโรงงานกะเพาเมืงที่
รู้จักกัน แล้วใช้วิธีต้มเกี่ยวกับ
ต้นผสมตามๆ จังหวัด คลุก
กันวางๆ ล่าสุดก็สำเร็จจาก
กระทรวงอุตสาหกรรม เพื่อต่อ
ยอดการผลิตและจำหน่าย เข้าสู่
ความเป็นเอกธัมม์ มีผู้เชี่ยวชาญ
หลายท่านมาให้คำแนะนำ และ
อนาคตมันใกล้ถึงได้เห็นวางขาย
ในตลาดอาเซียน



ดูแค่ในตู้ ยังมีอีกหลายชั้นที่
โกโก้แลต ฟัดจ์, บลูเบอร์รี เชลล์ดี
พาย ไว่คราวหน้า ค่อยๆ มานัด
พวกนี้อีกดีกว่า...



หน้าร้าน จนไม่ยอมยกเคสือย้ายตัวเองไปไหน แล้วก็เลย
ลงเอยนั่งรอเพื่อนที่คิดว่า “**ร้าน Pattaraporn**” ว่าจะ
แวะชมเค้ก จิบกาแฟเสร็จ เป็นได้เพราะถือต้อ เพราะร้าน
อยู่ชั้น 2 ของห้างซีคอนสแควร์ หน้าโซนคลองลม
ไม่นาน คาปูชีโนร้อนๆ ก็มาส่งกลิ่นกรุ่นอยู่ข้างหน้า
อิมมมม ชอบช่วงเวลาเห็นฟองครีมละเอียดยั๊ว โรยชิ้น
ม่อนหอมๆ

ร้านชื่อไทยๆ นี่มาจากชื่อของ “**คุณปู่ กัทรกร ศุภกร**”
ที่เป็นร้านกาแฟสาม คุณเตะมะพหุณุ ศุภกร อาศัยพื้นที่เล็ก
แถมมีโต๊ะให้นั่งนอนอุ่น มีมัมมั่งเล่นสบายๆ ใช้โถยเค็กๆ
เพื่อเสริมให้หน้าบ้าน หลังนี้ ตั้งใจทำขึ้นด้วยมือ ไม่ต่าง
จากเค็กที่เป็นโฮมเมด

คุณปู่บอกว่า เราเองใส่ใจสุขภาพ ไม่อยากอ้วน แล้วก็อยากกินเค้กที่ดีๆ อร่อยๆ ก็คิดว่าลูกค้าของเราก็คงไม่ต่างกัน ซึ่งเค้กพวกนี้เราทำเองทั้งหมด ทกชั้นตอน เรา

ชอบทำขนม เลยไปเรียนทำเค้ก แรกๆ ก็ทำ
ส่งขายที่ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ ลูกค้าส่วนใหญ่
ก็รู้จักเป็นเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่ประจำการ
ภาคพื้นดินที่นั่น จนมีร้าน
กาแฟที่นั่นติดใจ สั่งไปขายที่
ร้านเป็นประจำ จนเกิดความ
คิดว่า **"ทำไมเราไม่ทำเอง"**
และนั่นก็ เป็นตัวจุด
ประกายให้มีร้าน "Pattaraporn" เป็น
แบรนด์ของตัวเอง แรกๆ ก็เป็นบ้านเล็ก
เล็กๆ อยู่ที่เสรีชนเตอร์ พอทางบริษัท
มาอยู่สีคองสแควร์ ตัวร้านก็ขยายขึ้น พร้อม
กับขายเครื่องดื่มไปด้วย ทั้งกาแฟและสมูทตี้
นำผลไม้ปั่น หลากรสชาติ ที่คัดและล้างจากที่ใจ
มาหลายปี จนกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยว



เพียงแต่ใช้เทคนิคในการทำต่าง ๆ กันไป คนไทยจึงมีอาหารจากปลาหลากหลายชนิด ปลาร้าเป็นอาหารถนอมที่ถูกต้องวิธีนี้ใช้กรรมทางอาหารสามมอญเขมร (อาจารย์พลธร มรว.กึกกฤต) คนที่อาศัยอยู่ในเขตประเทศไทย ใช้ปลาร้าร่วมกับปลาร้าจากประเทศ ยุกเวนเนกามาได้ที่นิยมปลาร้า เพราะมีอาหารถนอมถูกใจมากกว่า คนมาดากาสกาเทศเหนือ และมาดากาสกา ล้วนนิยมปลาร้ากันอยู่ทั้งนี้ไป ขอนำเสนอตำรับเนื้ปลาร้า ซึ่งเป็นการปลาร้า มัทธิงกันทั้งนี้ไป

น้ำพริกปลาร้า

เครื่องปรุง

ปลาจำปลากระดี่
น้ำ
กะทิขาวเกาะ 65 ม.ล.
ปลาซ่อน
พริกชี้ฟ้าเขียว
หัวหอมเผา
ข้าวทุบพอแตก ยาว 2 นิ้ว
ใบมะกรูด
มะกรูด

2	ขีด
1 1/2	ถ้วยตวง
1	กล่อง
1	ก่อน
15	เม็ด
4-5	หัว
1	ก่อน
3-4	ใบ
1	ช็อก

ปิด
 ถ้วยตวง
 กสอง
 ก่อน
 เม็ด
 หัว
 ก่อน
 ใบ
 ชัก

วิธีทำ

1. ต้มน้ำให้เดือด ใส่ปลาร้าลงในหม้อน้ำเดือด ต้ม/เคี่ยวไปจนเนื้อปลาร้าละลายออกจากก้าง (เมื่อน้ำเดือดควรใส่ผ้าและใบมะกรูดลงไปพร้อมปลาร้าเพื่อรับกลิ่นให้หอมกับขึ้น) กรองผ่านกระชอน แยกเอาก้างของปลาร้าทิ้งไป แล้วตักน้ำปลาร้ากับกะทิที่เดือดอีกครั้งจึงใส่ปลาช่อนลงต้มจนสุก ยกหม้อลง ตักปลาใส่จานพริกที่โยน
2. ล้างพริกขี้หนูเด็ดขี้ออก หั่นเป็นครึ่งตามยาวเปิดให้เรียงกันเป็นแพ แล้วนำไปปิ้งไฟให้สุก หอยที่นำเข้านึ่งแล้วกับ ทากาไฟใต้เขเตาด่าน ใช้ร่อนน้ำพริกและหัวหอมใส่กระแกงแล้วคั่วไปจนสุก ลอกผิวที่ไหม้เกรียมของพริกทิ้งไป ใส่พริกลงในครก หัวหอมปอกแล้วล้างเอาผิวไม่ออก ใส่ลงในครกพรมพริกโขลกให้แหลก
3. แกะเนื้อปลาคั่วต้มในหม้อปลาร้า ให้ได้ประมาณ $1\frac{1}{2}$ ถ้วยตวง ใส่ลงโหลรวมกับพริกเผาและหอมเผา เมื่อแหลกดีแล้วตำใส่ถ้วย ตักน้ำปลาร้า (ที่มีกะทิอ่อนปน) ใส่ลงในถ้วยน้ำพริกพอให้ได้น้ำพริกที่จับมะกรูดลงในถ้วยน้ำพริกพอมีกลิ่นหอม
4. จัดลงสำรับพร้อมใบตม พักตะกวดและผักตบ

